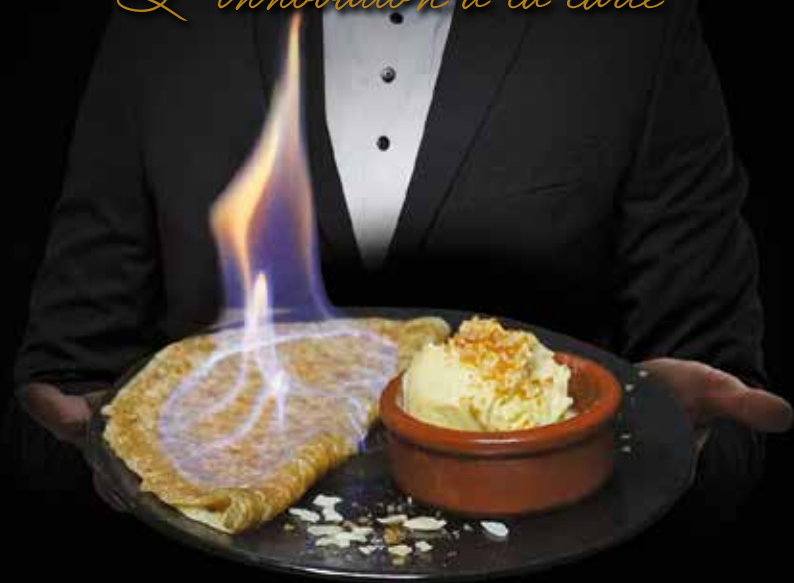


Cookhal®

Flambages & Perles  
Gastronomiques

*L'innovation à la carte*



Depuis 2005, Cookal innove au service des professionnels de la restauration.

Dépositaire de nombreux brevets sur des procédés uniques et spectaculaires de flambages à froid, de caramélisation et de cuisson, Cookal maîtrise également les technologies de sphérification avec un niveau de qualité gustatif reconnu par des chefs étoilés.

Cookal commercialise ses produits et accompagne à la carte, **les chefs**, **les distributeurs** et **les industriels** dans leur développement.

Cookal est régulièrement récompensée par de nombreux prix prestigieux et internationaux.



## Flambage & Caramélisation

*Secret de Flambage*

Flambage à froid en toute simplicité avec une signature aromatique et visuelle unique, sans résidu d'alcool.

Associé à nos éclats de caramel, Secret de Flambage ajoute une caramélisation ou un effet crispy spectaculaire.



## Perles Gastronomiques

*Perlanova*

Une touche d'élégance et une explosion de saveurs pour vos préparations culinaires.





# Secret de Flambage®

*L'art du flambage*



Flambez sans aucune contrainte, apportez une signature visuelle et gustative exclusive. Assurez un résultat spectaculaire Instagrammable !



Sur viande



Sur pizza



Sur poisson



Sur fromage



Sur grillades après cuisson  
au barbecue



## Vos bénéfices

- Flambage instantané à froid : aucun préchauffage d'alcool
- Flambage aromatique garanti sans résidu d'alcool.
- Alcool à base de grain bio et aromatisation 100% naturelle
- Différents formats pour apporter un dosage précis
- Facile d'utilisation en cuisine ou en salle
- Gain de temps et valorisation de vos préparations

## Formats disponibles :

200ml / 40ml / Unidoses

## Arômes :

Thym, Romarin, Poivre Noir,  
Origan, Ail-Piment, Fumé



60s de spectacle

Sans fumée, sans  
odeur

Aromatisation  
naturelle

Signature visuelle



# Secret de Flambage®

*La magie des desserts*

Secret de Flambage est un complément précieux pour transformer vos préparations sucrées et vos cocktails. L'utilisation de Secret de Flambage se fait en cuisine ou en salle sur tous supports - chauds, glacés ou à température ambiante - avec un résultat spectaculaire.

Associé à nos éclats de caramel, Secret de Flambage apporte un croquant non alcoolisé sur de nombreux desserts.

*Fruits*   *Crème brûlée*   *Crêpes*

*Cocktails*   *Desserts glacés*   *Tartes*



60s de spectacle

Flambage en salle

Aromatisation sans résidu d'alcool

Signature visuelle

## Vos bénéfices

- Sans chalumeau, flambage à froid
- Caramélisation brune dorée parfaite
- Gain de temps en cuisine
- Compatible avec la surgélation
- Utilisation facile et résultat immédiat
- Valorisation de vos desserts à coût réduit : 200ml ≈ 70 flambages

## Formats disponibles :

200ml / 40ml / Unidoses

## Arômes :

Caramel, Vanille, Cointreau, Rhum des îles





# Eclats de Caramel & Coulis Suzette

*Caramélisation Spectacle*

Nos éclats de caramel ont été soigneusement sélectionnés pour un rendu parfait associé au flambage. La caramélisation Cookal devient un véritable spectacle visuel avec un plus gustatif. Ils peuvent également être utilisés simplement pour apporter un croquant et une décoration sur vos desserts.

La recette du Coulis Suzette reste secrète ! Mais ce qui est sûr, c'est que 10ml suffisent à l'intérieur d'une crêpe flambée avec Secret de Flambage Cointreau pour réaliser la célèbre crêpe Suzette.

*Décors*   *Crème brûlée*   *Crêpes*



## Vos bénéfices

- Caramélisation croquante, brune dorée et parfaite
- Compatible avec la surgélation
- L'aromatisation spectacle d'une crème brûlée ou d'une crêpe Suzette en 1 min pour 0,50€

## Formats disponibles :

Kits Découvertes :  
70 Crèmes brûlées  
50 Crêpes Suzette

Eclats de caramel :  
375g  
Unidose 9g

Coulis Suzette :  
500ml  
Unidose 10ml



Facilité d'utilisation

Caramélisation sans chalumeau

Desserts à succès sans contrainte

60s de spectacle



# Perles Gastronomiques

*Perlanova*

Ajoutez une touche d'élégance et de saveur à toutes vos préparations. Notre procédé de fabrication permet de conserver fidèlement les saveurs de nos matières premières d'origine naturelle. Les perles Perlanova ont remporté le prix du Sial Innovation 2012.

*Amuse-bouches*

*Entrées*

*Desserts*

*Cocktails*

*Canapés*

*Fromages*

*Plats*



## Vos bénéfices

- Qualité de nos produits à base d'ingrédients naturels
- Explosion en bouche assurée avec un effet Pop
- Membrane d'une incroyable finesse
- Tailles variables : petites (2mm), moyennes (4mm) et grosses perles (8mm)
- Nos perles supportent aisément une température supérieure à 100°
- Surgélation possible des perles à l'huile

## Formats disponibles :

45g / 80g / 400g



## Parfums :

Balsamique noir  
Vinaigre échalote  
Truffe  
Gingembre  
Yuzu

Huile d'Olive  
Huile de Homard  
Huile de Saumon -  
Citron

Citron  
Mangue Passion  
Fraise  
Rhum

Décor visuel original

Effet « pop » en bouche

Aromatisation naturelle

Expérience gustative garantie



Créez vos perles  
gastronomiques

Originalité et  
exclusivité

Quantité minimum  
requisse

Choix des tailles



# Perles à la Carte

*Perles d'exception*

## Vous souhaitez créer vos propres perles ?

Cookal maîtrise toutes les techniques et effets attendus pour vos perles : salées, sucrées, avec des inclusions ou la combinaison de plusieurs saveurs.

A base de fruits, de légumes, d'alcools ou de liqueurs, nous pouvons réaliser vos envies.

## Nos dernières créations

Saké – Yuzu – Gingembre  
Saumon fumé  
Huile d'olive – Basilic  
Concombre  
Vanille avec inclusion de grains

## Vos bénéfices

- Des saveurs simples aux plus complexes, réalisées en quelques jours
- Exclusivité pour vos préparations
- Fournissez-nous vos huiles maison et nous les transformons en perles
- Explorez de nouveaux marchés, de nouvelles recettes
- Personnalisation des pots

## Formats disponibles :

45g / 80g / 400g



# À propos de Cookal

## Nos engagements



Inventeur de la **cuisson végétale** : alternative responsable à la cuisson traditionnelle.



Dépositaire d'alcools à base de céréales issues de l'**agriculture biologique** et **arômes naturels**.



Associée avec **Christian Têtedoie**, chef récompensé d'une **Étoile Verte** : symbole d'un modèle en matière de gastronomie écoresponsable.



Engagée aux cotés de l'association **Les Macarons de Clara** avec les Hospices Civiles de Lyon.



Cookal est partenaire de l'association des **Maîtres Cuisiniers de France** et soutient plus de 500 chefs français dans le monde.



### Made in France :

- Brevets français déposés à l'international
- Site de production unique, basé en Lorraine
- Priorisation des fournisseurs locaux

## Notre secret de fabrication



Blé bio



Fermentation  
Moût à 15%



Distillation

*Elixir  
Cookal*



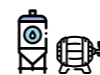
Procédé COOKAL :

- Retrait de l'eau
- Arômes naturels



Elixir de Cuisson ou  
de Flambage(=95°)

*Alcool  
Traditionnel*



Procédé Traditionnel :

- Ajout d'eau (mouillage)
- Vieillessement



Alcool de bouche  
(45° - 55°)



Cookal réalise 45% de son chiffre d'affaires à l'export sous ses marques propres ou celles de ses partenaires.



# L'innovation à la carte :

Une idée ? Une combinaison d'arômes et de textures ? Une envie ?  
Notre département R&D sera ravi d'être challengé !

Pour tout projet, commande ou renseignement, contactez notre  
équipe commerciale :



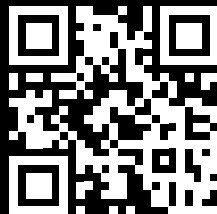
[contact@cookal.fr](mailto:contact@cookal.fr)



+33 (0) 3 83 96 38 28



19 avenue de la meurthe  
54320 Maxéville



[www.cookal.fr](http://www.cookal.fr)